

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beluntas (*Pluchea indica* Less.) adalah tanaman perdu kelompok *Asteraceae* yang telah dikenal masyarakat sebagai lalapan dan obat tradisional (Ardiansyah, 2005). Bagian beluntas yang sering digunakan adalah bagian daun beluntas. Daun beluntas secara tradisional berkhasiat sebagai penurun demam (antipiretik), meningkatkan nafsu makan (stomakik), peluruh keringat (diaforetik), dan penyegar (Dalimartha, 1999).

Daun beluntas mengandung alkaloid, flavonoid, tanin, minyak atsiri, asam klorogenik, natrium, kalium, magnesium dan fosfor sedangkan akar beluntas mengandung flavonoid dan tanin (Agoes, 2010). Daun beluntas secara tradisional dapat digunakan dalam bentuk lalapan atau bahan untuk membuat urap-urap (Adnan, 2016). Pemanfaatan beluntas sebagai lalapan atau urap-urap dinilai kurang menarik dan kurang praktis, maka perlu dilakukan inovasi. Salah satunya adalah minuman seduhan teh beluntas. Pengolahan beluntas menjadi minuman seduhan teh beluntas diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan tanaman beluntas. Beluntas yang dikemas dalam *tea bag* akan lebih efisien dan juga lebih praktis.

Minuman seduhan teh beluntas merupakan ekstrak dari bubuk daun beluntas (*Pluchea indica* Less.) yang dihaluskan lalu dimasukkan ke dalam kantong teh atau *tea bag* yang diseduh. Menurut penelitian Widyawati *et al.* (2011) perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah 2 gram bubuk beluntas yang diseduh pada 100 mL air panas dengan suhu $\pm 95^{\circ}\text{C}$. Komponen asam organik seperti asam askorbat dan asam sitrat yang terkandung pada beluntas menimbulkan rasa pahit dan asam pada minuman beluntas.

Penelitian pendahuluan dilakukan untuk mengetahui proporsi suhu dan waktu pengovenan bubuk beluntas yang tidak membuat kandungan antioksidan dalam beluntas rusak tetapi juga membunuh mikroba. Proporsi suhu dan waktu pengovenan yang didapatkan adalah 120°C 10 menit. Lama penyimpanan bubuk teh beluntas dalam *tea bag* diduga berpengaruh terhadap sifat fisikokimia seperti warna, kekeruhan, total asam dan pH yang dari minuman beluntas. Berdasarkan hal tersebut maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap perubahan sifat fisikokimia minuman seduhan teh beluntas.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama penyimpanan bubuk daun beluntas dalam *tea bag* terhadap perubahan sifat fisikokimia meliputi: kadar air, derajat keasaman (pH), total asam, dan kekeruhan air seduhan teh beluntas ?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh lama penyimpanan bubuk daun beluntas dalam *tea bag* terhadap perubahan sifat fisikokimia meliputi: kadar air, derajat keasaman (pH), total asam, dan kekeruhan air seduhan teh beluntas.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi tambahan wawasan kepada masyarakat secara luas tentang lama penyimpanan air seduhan teh beluntas terhadap perubahan sifat fisikokimia air seduhan teh beluntas.